

Benvenuti al

Relais La Casina



RICCHI

*La passione per ciò che facciamo ci identifica e ci distingue, perché ogni nostro gesto,
ogni passaggio fatto nel passare delle stagioni, ha un solo obiettivo:
produrre vini di qualità di corpo e di forte identità.*

1930
millenovecentotrenta

Coltiviamo il talento da generazioni

ANTIPASTI

Pike with Mantuan sauce and polenta au gratin.
Hecht mit Mantua-Sauce und gratinierter Polenta.

1,3,4,7

White sturgeon tartare, rice, caramelized endive.
Tartare vom weißen Stör, Reis, karamellierte Endivie.

1,3,4,7

***Selection of local cold cuts and cheeses, homemade jams, Campanine apple mustard
and Mantuan focaccia with lard.***
***Auswahl an lokalem Aufschnitt und Käse, hausgemachte Marmeladen, Campanine-Apfelsenf
und Focaccia aus Mantua mit Schmalz.***

1,7,9

Burrata with melon and raw ham 26 months.
Burrata mit Melone und Rohschinken 26 Monate.

7

Seasonal Tabulé, "Bufala" cream and datterino tomatoes.
Tabulé der Saison, „Bufala“ creme und Datterino-Tomaten.

7

PRIMI PIATTI

Tortelli stuffed with sturgeon potatoes with yellow cherry tomatoes.

Tortelli gefüllt mit Störkartoffeln mit gelben Kirschtomaten.

1,3,4,7

Pumpkin tortelli with butter and Grana Padano from Prati Stabili.

Kürbistortelli mit Butter und "Grana Padano von Prati Stabili".

1,3,4,7

Carbonara 1954

1,3,4,7

Risotto with sparkling white wine "0" with leeks and pork belly with honey.

Risotto mit Sekt „0“ mit Lauch und Schweinebauch mit Honig.

1,3,4,7

Sedanino with Capocollo, yellow cherry tomatoes, mint and Grana Padano.

Sedanino mit Capocollo, gelben Kirschtomaten, Minze und Grana Padano.

1,3

SECONDI

Beluga sturgeon in batter, watermelon and citrus fennel.

Beluga-Stör im Teig, Wassermelone und Zitrusfenchel.

1.4

Beef Tournedot flavored with potatoes, black garlic mayonnaise and Lime.

Beef Tournedot aromatisiert mit Kartoffeln, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch und Lime.

6

Limousinne tartare, stracciatella, mushrooms and black truffle.

Limousinne-Tartar, Stracciatella, Pilze und schwarzer Trüffel.

1.3.4.7

Duck breast, soft potatoes with basil and plum jam.

Entenbrust, weiche Kartoffeln mit Basilikum und Pflaumenmarmelade.

2

English roast beef with cabbage marinated in rice vinegar, beef jus and carrot sauce.

Roastbeef mit Kohl mariniert in Reissessig, Rindfleischsauce und Karottensauce.

7.9

CONTORNI

Misticanza di insalatine

Mixed salads
Gemischter Salat von Salaten

Fantasia di verdure al vapore

Fantasy of steamed vegetables
Fantasie von gedünstetem Gemüse

Verdure grigliate

Grilled vegetables
Gegrilltes Sommergemüse

Patatine Fritte

Chips

DOLCI

Lavender ice cream on coconut crumble and red fruits.
Lavendeleis auf Kokos-Crumble und roten Früchten.

1.7.8

Mojito mousse, strawberry sauce and puff pastry.
Mojito-Mousse, Erdbeersauce und Blätterteig.

1.7

Millefeuille with Chantilly and dark chocolate.
Millefeuille mit Chantilly und dunkler Schokolade.

1.3.7

Salted caramel Bombolone
Bombolone mit gesalzenem Karamell

1.3.7.8

Sbrisolona Mantovana with Passito “Le Cime”
Sbrisolona Mantovana mit Passito “Le Cime”

1.3.7